



Mes crêpes

Ingrédients : pour une vingtaine de crêpes

- **1 l de lait**
- **6 oeufs**
- **1 sachet de sucre vanillé ou de l'eau de fleur d'oranger (c'est au choix)**
- **de la farine (à peu près 250 g)**
- **1 sachet de levure chimique**

Préparation :

Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre vanillé.

Battre au batteur électrique en ajoutant le lait petit à petit.

Mélanger la farine avec la levure chimique et incorporé doucement au mélange en continuant de battre. La pâte doit un petit peu épaisse sans être lourde pour autant. Je dirai mi liquide mi solide, c'est un peu difficile à expliquer par écrit ;o)

Laissez reposer.

Ensuite le reste vous savez le faire, enduire la crêpière d'un peu d'huile à l'aide d'un essuie tout et déposez une louche de pâte.

Dès que c'est cuit, on retourne et on dépose sur un plat. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.

Bon appétit !